

# 4がっ こんだてひょう

舞鶴市立明倫小学校  
令和7年4月



給食はじまるよ!

## 4月の給食目標 『協力して準備をしよう!』

10日(木) 1年生なし	11日(金) 1年生なし
麦入りご飯 牛乳 肉じゃが 小松菜のごま和え	パン 牛乳 カレービーンズ コーンサラダ
「肉じゃが」は、海軍があった舞鶴が発祥と言われています。給食でも人気のこんだてです。	給食ではいろいろな大豆料理が登場します。大豆は水につけ、ゆでてから調理します。

入学・進級と4月13日の明倫小学校の誕生日をお祝いして、おめでとうデザートがつかます!

☆給食袋には  
 ● おはし・おはし箱  
 ● 歯ブラシ・コップ  
 ● マスク  
 毎日わすれずに持ってきましょう!  
 (名前も書いてね)

14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)
しゃきしゃき牛丼 牛乳 若竹汁 おめでとうデザート	ウイナーピラフ のり豆ポテト 卵スープ 牛乳	味付けパン 牛乳 ミートスパゲティ パインサラダ	麦入りご飯 牛乳 マーボー豆腐 大豆と煮干しの揚げ煮	ツナサンド 牛乳 チンゲン菜の クリームスープ いちご
毎週月曜日はご飯です。 舞鶴産コシヒカリによく合う和食などのおかずが登場します。	毎週火曜日は味付けご飯です。 野菜や肉などを炒め、味付けした具をご飯に混ぜ込みます。	毎週水曜日は加工パンです。 バター・黒糖・ミルク・国産小麦などのコッペパンが登場します。	毎週木曜日は麦入りご飯です。 米に対して約1割の麦が入ります(米粒麦という米粒のような麦です)	毎週金曜日はパンです。 パンにはさんでおいしいおかずやジャムなどがつくこともあります。
22日(火)	23日(水)	24日(木)	25日(金)	26日(土) 参観日
牛肉とごぼうの混ぜご飯 ちくわの磯辺揚げ 豆腐のみそ汁 牛乳	国産小麦パン 牛乳 クリームシチュー フルーツサラダ	麦入りご飯 ふりかけ サバのカレー竜田揚げ 玉ねぎのみそ汁 牛乳	小型パン 牛乳 いちごジャム 親子うどん かんぴょうサラダ	ポークカレーライス フルーツヨーグルト 福神漬 牛乳
ちくわの1/2本を、青のりを混ぜた衣をつけて揚げます。よくかんで食べましょう!	バターで野菜や肉を炒めて煮込み、牛乳でといた米粉を加えてとろみをつけたシチューです。	地場産こんだての日 舞鶴の海でとれたサバ	月に一度の小型パンの日はうどん・ラーメン・焼きそばなどめん類のこんだてになります。	カレーライスは人気のこんだてです。スキムミルクや粉チーズを入れてこくを出します。
28日(月)	29日(火)	30日(水)	※21日(月) 26日の振替休業日	
ご飯 牛乳 手作り豆腐ハンバーグ そえキャベツ じゃがいものみそ汁	昭和の日 春に美味しい食べ物	ミルクパン 牛乳 ポテトグラタン 春キャベツのスープ煮	<p>給食当番の</p> <p>チェックポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 腹痛や発熱はありませんか?</li> <li><input type="checkbox"/> つめはのびていませんか?</li> <li><input type="checkbox"/> きれいに手洗いましたか?</li> <li><input type="checkbox"/> ハンカチを持っていますか?</li> <li><input type="checkbox"/> 帽子から髪が出ていませんか?</li> <li><input type="checkbox"/> マスクは鼻までしていますか?</li> </ul>	
合挽肉に豆腐やおから、玉ねぎなどを入れてよくこね、丸めてハンバーグを作ります。	春に美味しい食べ物	グラタンは、給食室で紙のカップに1つ1つ入れ、オーブンで焼いて作ります。		

学校給食では地産地消に取り組んでいます。  
 ◎週に3回のご飯は舞鶴産コシヒカリを使用します。  
 ◎舞鶴港で水揚げされた魚介類を月に1~3回使用します。地場産こんだての日には「うおづるくん」マークがついています。(サバ・サゴシ・シイラ・イワシ・アジ等を予定しています。)  
 ◎市内の八百屋さんなどからできるだけ舞鶴産の野菜を仕入れます。



入学・進級おめでとうございます。  
 児童・職員合わせて約300食を調理委託業者 京都ケーターリング株式会社の5人の調理員さんに調理していただきます。  
 栄養教諭が献立・発注・会計を担当します。給食室メンバーで力を合わせて、『安心・安全でおいしい給食』を目指しがんばります。  
 どうぞよろしくお願いいたします。